QUALITY Series

MEAT GRINDER MG 1500



Proficiat ! U kocht zonet een fantastische vleesmolen, een betrouwbaar en kwalitatief product uit het FRITEL Quality gamma. Lees en bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig!

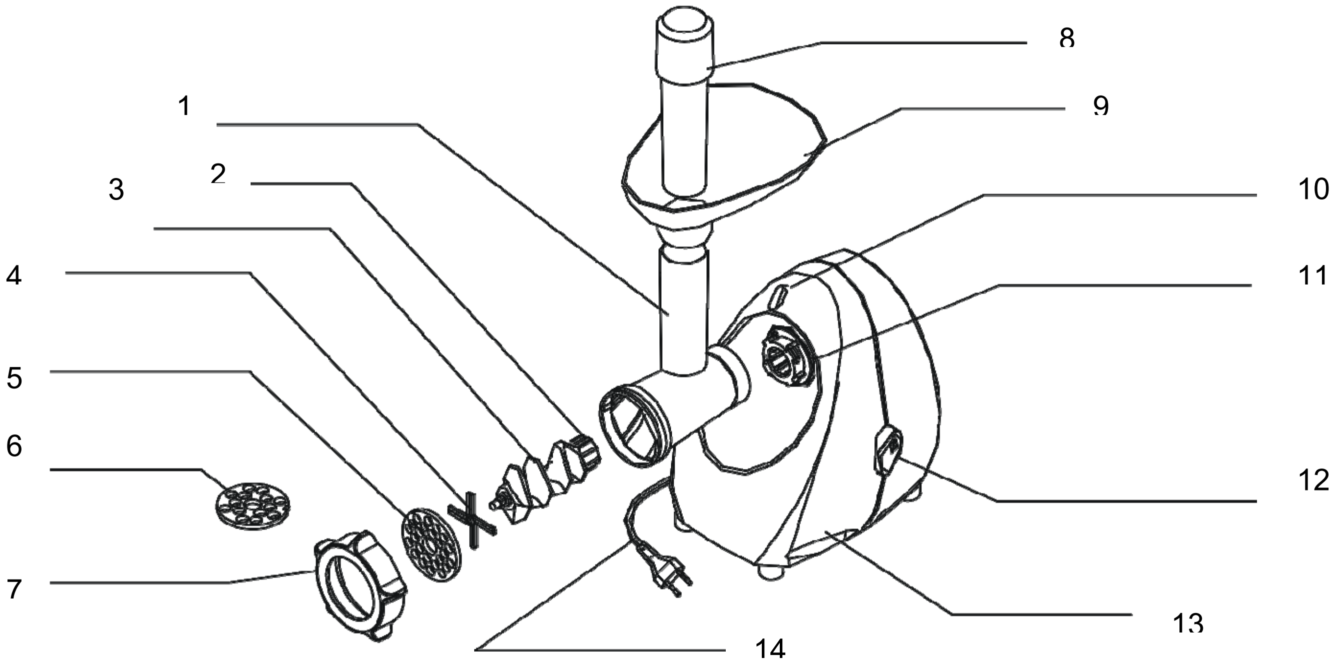
****

Félicitations ! Vous venez d'acheter un hachoir fantastique, un produit fiable et qualitatif de la gamme FRITEL Quality. Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le hachoir viande et conservez-le soigneusement !

****

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf diesen fantastischen Fleischwolf, einem zuverlässigen und qualitativ hochwertiges Produkt aus dem FRITEL Quality Sortiment. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung mit Aufmerksamkeit und bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf!

****



Beschrijving van de vleesmolen

1. Vulschacht
2. Tandwiel
3. Schroefelement
4. Snijmes
5. Rooster Ø 4 mm
6. Rooster Ø 8 mm
7. Ringmoer
8. Stamper
9. Voedsel schaal
10. Vergrendelings- en ontgrendelingsknop
11. Schroefbevestiging
12. Aan/Uit schakelaar
13. Behuizing met motor
14. Elektrisch snoer

Description du hachoir viande

1. Orifice de remplissage
2. Roue dentée
3. Vis
4. Lame
5. Grille Ø 4 mm
6. Grille Ø 8 mm
7. Ecrou à collerette
8. Poussoir
9. Récipient pour aliments
10. Bouton verrouillage-déverrouillage
11. Fixation à vis
12. Bouton Marche/Arrêt
13. Manteau avec moteur
14. Cordon électrique

Beschreibung des Fleischwolf

1. Füllschacht
2. Zahnrad
3. Schraube
4. Messer
5. Rost Ø 4 mm
6. Rost Ø 8 mm
7. Ringmutter
8. Stempel
9. Schale für Lebensmittel
10. Verriegelungs-Entriegelungsschalter
11. Schraubenbefestigung
12. Ein/Aus Schalter
13. Gehäuse mit Motor
14. Elektrische Schnur

Optioneel verkrijgbaar:
Opzetstuk om schijfjes te maken, te raspen, te schaven (ook voor kaas, groenten, enz.)

Disponible optionnellement :
Embout pour faire des rondelles, pour râper, pour couper en lamelles (également pour fromage, légumes, etc.)

Zusätzlich verfügbar:
Aufsatz zum Schneiden von Scheiben, zum raspeln, zum hobeln (auch für Käse, Gemüse, usw.)

Lees deze gebruiksaanwijzing evenals de veiligheidsvoorschriften aandachtig vooraleer u de vleesmolen in gebruik neemt en bewaar deze. Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben, mogen deze vleesmolen niet gebruiken.

NL - NEDERLANDS	GEBRUIKSAANWIJZING

Deze vleesmolen is in overeenstemming met de CE-veiligheidsnormen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- NOOIT levensmiddelen met de handen in de vulschacht duwen. Gebruik hiervoor altijd de meegeleverde stamper. Het gebruik van andere voorwerpen zoals een lepel of spatel kan de molen beschadigen. Indien het voedsel vast steekt, steeds eerst het toestel uitschakelen en wachten tot de motor volledig gestopt is met draaien. Haal dan pas de onderdelen uit elkaar om het voedsel te verwijderen.
- Gebruik NOOIT opzetstukken die niet bij het toestel horen.
- Verwijder vóór het vermalen eerst beenderen, kraakbeen en pezen van het vlees.
- Wanneer u noten gaat fijnhakken, mag u slechts enkele noten tegelijk toevoegen en wachten tot het schroefelement ze volledig heeft meegenomen alvorens meer noten toe te voegen.
- Snij de ingrediënten in kleine stukken voor het vermalen zodat ze makkelijk passen in de snij- opening.
- Overbelast het toestel niet of gebruik niet te veel kracht wanneer u het voedsel met de stamper naar beneden duwt.
- Het toestel beschikt over een veiligheidsfunctie. Indien het toestel niet werkt, dient u het terug te brengen naar uw verkooppunt voor nazicht.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen NIET met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze minimum 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Hou het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Controleer steeds of de vleesmolen correct in elkaar werd gezet. Voor uw eigen veiligheid zal het toestel niet werken indien dit niet gebeurd is.
- Het apparaat steeds op een vaste ondergrond plaatsen, zoals een keukentablet of tafel zodat het apparaat niet kan kantelen of schuiven.
- De motorsokkel, het elektriciteitssnoer en de stekker NOOIT in water of enig andere vloeistof onder dompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek.
- Schakel na gebruik het toestel onmiddellijk uit en wacht tot de motor volledig gestopt is met draaien. Verwijder dan pas de stekker uit het stopcontact. Doe dit ook als het apparaat niet in gebruik is, vooraleer u het reinigt en vooraleer dat u het verplaatst.
- Gebruik het toestel niet indien het elektriciteitssnoer of de stekker beschadigd is.
- NOOIT verlengsnoeren of contactdozen gebruiken. Plaats het toestel dichtbij een stopcontact en sluit het rechtstreeks aan.
- Gebruik het toestel NOOIT buitenhuis.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Laat het elektrisch snoer NOOIT over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Het elektrisch snoer NOOIT in de nabijheid van warmtebronnen zoals kookplaten, fornuizen, verwarming of ovens leggen.

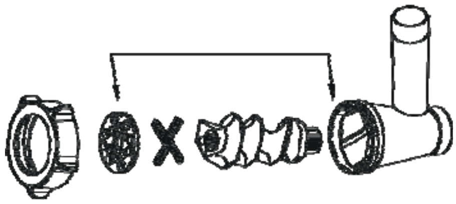
TECHNISCHE INFORMATIE

- De technische informatie vindt u op het typeplaatje onderaan het toestel.
- Het max. toegestane onophoudelijk gebruik bedraagt 10 min.
- Vereiste tijd tussen twee sessies bedraagt 30 min.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder eerst alle verpakkingen en stickers.

- Alvorens het toestel voor het eerst te gebruiken is het aan te bevelen om het te reinigen (zie ‘Reiniging’).
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze op het toestel. Overeenkomstig de wettelijke veiligheidsnormen dient het toestel steeds aangesloten te worden op een stopcontact met aarding.



MONTAGE VAN DE VLEESMOLEN

- Rol het elektrisch snoer volledig uit en plaats het toestel op een vlakke ondergrond. Steek de stekker in het stopcontact. Controleer steeds de netspanning.
- Klik de vulschacht vast in de opening van het motorgedeelte. Let hierbij op de voorziene groefjes aan de vulschacht en de opening om de vulschacht correct vast te klikken.
- Plaats het schroefelement in het maalgedeelte, met het witte tandwiel naar de binnenkant.
- Breng het snijmes aan met de snijkant naar de buitenzijde. Zorg ervoor dat het mes goed gemonteerd wordt, anders kan de vleesmolen beschadigd worden.
- Breng de gewenste rooster aan. Gebruik de fijne rooster voor rauw vlees, vis, kleine nootjes of gekookt vlees. Gebruik de grove rooster voor rauw vlees, vis, noten, groenten, harde kaas of gedroogd fruit.
- Draai de ringmoer aan om het geheel te bevestigen

Door verkeerde montage van de vleesmolen kan het zijn dat de ingredienten niet goed genoeg gemalen zijn en kan zelfs het snijmes bot worden.

GEBRUIK VAN DE VLEESMOLEN

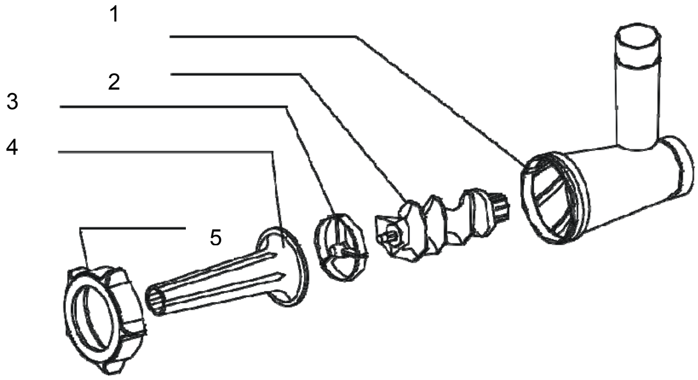
- Monteer de schaal op de vulschacht.
- Ontdooi bevroren vlees goed alvorens het in de vleesmolen fijn te malen. Snij het vlees in reepjes van ca. 2,5 cm.
- Schakel het toestel aan door middel van de Aan/Uit schakelaar.
- Gebruik de stamper om het voedsel rustig, stuk voor stuk, door de vleesmolen te duwen. Duw niet te hard, de vleesmolen zou hierdoor beschadigd kunnen worden.
- Als het toestel tijdens het gebruik afslaat of blokkeert, dient u het uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact en haal dan pas het toestel uit elkaar (herneem de verschillende stappen van ‘montage van de vleesmolen’ in omgekeerde volgorde). Verwijder vervolgens eventueel vastzittend voedsel.

WORSTVULFUNCTIE

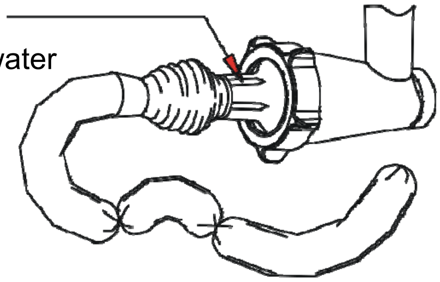
Montage

- Rol het elektrisch snoer volledig uit en plaats het toestel op een vlakke ondergrond. Steek de stekker in het stopcontact.
- Klik de vulschacht vast in de opening van het motorgedeelte. Let hierbij op de voorziene groefjes aan de vulschacht en de opening om de vulschacht correct vast te klikken.
- Plaats het schroefelement in het maalgedeelte, met het witte tandwiel naar de binnenzijde. Breng het scheidingsplaatje aan en vervolgens het worstvulstuk. Desgewenst kan u voor het maken van worsten darm gebruiken (zie ‘Werking’)
- Draai de ringmoer aan om het geheel te bevestigen

1. Aansluiting voor accessoires
2. Schroefelement
3. Scheidingsplaatje
4. Worstvulstuk
5. Ringmoer



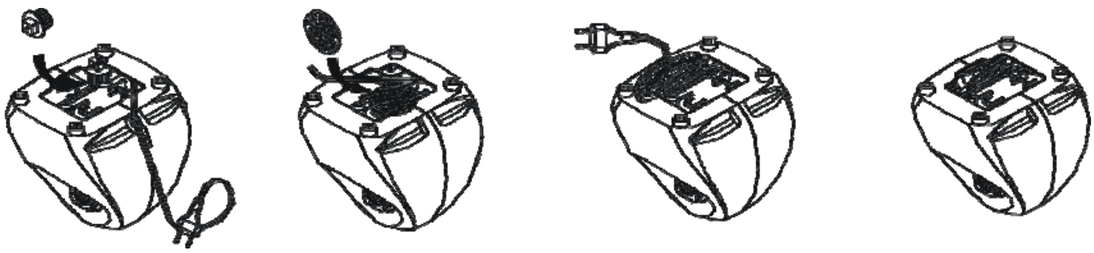
Werking



- Indien u darm gebruikt laat deze dan eerst een half uur in koud water weken. Open dan de darm onder stromend water. Maak vervolgens het gewenste worstvulstuk vochtig en trek de darm er over.
- Schakel het toestel aan door middel van de Aan/Uit schakelaar.
- Gebruik de stamper om het voedsel rustig, stuk voor stuk, door de vleesmolen te duwen. Duw niet te hard, de vleesmolen zou hierdoor beschadigd kunnen worden.
- Als de darm vol is, dient u deze van het worstvulstuk te verwijderen. Doe niet te veel vlees in de darm.
- Worstjes maakt u door de gevulde darm op de gewenste plaatsen te draaien.

ONDERHOUD EN REINIGING
- Schakel het toestel eerst uit en verwijder de stekker uit het stopcontact. Haal dan pas de verschillende onderdelen uit elkaar.
- De motorsokkel NOOIT in water of enige andere vloeistof dompelen. Deze dient gereinigd te worden met een vochtige doek.
- Alle andere onderdelen kunnen in een heet sopje gereinigd worden. Het gebruik van een vaatwasser wordt sterk afgeraden aangezien de gebruikte reinigingsmiddelen te agressief zijn.
- Wrijf de roosters in met plantaardige olie en wikkel ze vervolgens in vetvrij papier om verkleuren/roesten te vermijden.
- De hulpstukken kunnen gemakkelijk aan de onderzijde van de motorsokkel opgeborgen worden.

HET TOESTEL OPBERGEN
Het opbergvak onderaan de motorsokkel is geschikt voor het opbergen van de accessoires die u regelmatig nodig heeft en zo altijd bij de hand heeft. Het elektrisch snoer kan eveneens volledig in het opbergvak opgerold worden.



GARANTIEVOORWAARDEN
De garantie loopt vanaf de aankoopdatum en bedraagt 2 jaar en wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van uw aankoopbewijs. De garantie vervalt onherroepelijk en onmiddellijk indien de vleesmolen op een wijze anders dan huishoudelijk wordt gebruikt (bv. professioneel)

De waarborg dekt herstellingen en/of het gratis vervangen van onderdelen die door onze technische diensten als defect beschouwd worden en waarbij het defect te wijten is aan materiaal-, constructie- of fabricagefouten.
• De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
• De verzendingskosten zijn steeds ten laste van de koper, zowel het opsturen als het afhalen.
De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen :
• Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
• Bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik.
• Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
• Bij herstelling of wijziging door niet gemachtigde derden.
• Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.

NUTTIGE WENKEN

U dient het toestel onmiddellijk binnen te brengen bij een erkend hersteller of bij uw verkooppunt indien uw snoer of stekker beschadigd is, als uw toestel niet naar behoren werkt, als uw toestel beschadigd of defect is.

MILIEU

Gooi het toestel op het einde van zijn levensduur niet weg samen met het normale huisvuil, maar lever het in bij een officieel verzamelpunt om het te laten recycleren. Op deze wijze helpt u het milieu te beschermen.

****

Lisez attentivement ce mode d'emploi, ainsi que les mesures de sécurité avant l'usage. Conservez-les soigneusement. Des personnes, n'ayant pas lu ce mode d'emploi, ne peuvent pas utiliser ce hachoir.

NL - FRANCAIS	**MODE D'EMPLOI**

Ce hachoir est conforme aux normes de sécurité CE.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

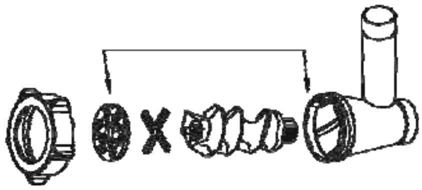
- Ne JAMAIS introduire les aliments dans l'orifice avec les mains nues. Utilisez toujours le poussoir. L'usage d'autres ustensiles, comme une cuillère ou une spatule, peuvent endommager le moteur. Si les aliments sont bloqués, veuillez d'abord débrancher l'appareil et attendre jusqu'à ce que le moteur ne tourne plus. Ensuite démonter les différentes pièces afin de pouvoir enlever les aliments bloqués.
- N'utilisez JAMAIS des embouts non fournis avec cet appareil.
- Ôtez avant de hacher les os, le cartilage et les tendons de la viande.
- Quand vous allez hacher des noix, veuillez ajouter que quelques noix à la fois et attendez jusqu'à ce qu'elles ont complètement passées la vis de la partie hachoir avant d'ajouter d'autres noix.
- Coupez les aliments en petits morceaux avant de les hacher de sorte qu'ils rentrent plus facilement dans l'orifice de remplissage.
- Ne forcez pas le moteur et ne mettez pas trop de force sur le poussoir.
- L'appareil dispose d'une fonction de sécurité. Si l'appareil ne marche pas, veuillez le retourner à votre point de vente pour révision.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes avec des capacités physiques, moteurs ou mentales diminuées, ou par des personnes avec un manque de connaissance et d'expérience, à conditions qu'elles soient surveillées ou reçoivent des instructions sur l'usage de l'appareil d'une façon sûre et à condition qu'elles soient au courant des dangers potentiels. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peut pas se faire par des enfants, à moins qu'ils aient au minimum 8 ans et qu'ils soient surveillés. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants plus jeunes que 8 ans.
- Assurez-vous du montage correct et complet de l'hachoir avant de l'enclencher. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut s'enclencher que quand il est correctement monté.
- Travaillez uniquement sur une surface sèche, plane et stable pour éviter que l'appareil bascule.
- Ne JAMAIS immerger le cordon d'alimentation ou le bloc-moteur dans de l'eau ou un autre liquide. Uniquement nettoyer avec un chiffon humide.
- Retirez toujours la fiche de la prise une fois le travail terminé et avant de démonter l'appareil pour le nettoyer.
- Ne travaillez JAMAIS avec l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou lorsque la machine ne fonctionne pas correctement ou a été endommagée. Ne JAMAIS utiliser l'appareil en dehors de la maison.
- Ne JAMAIS utiliser de rallonge ou de prise de table. Branchez toujours l'appareil à une prise directe.
- Cet appareil est uniquement prévu pour un usage domestique..
- N'utilisez JAMAIS des produits agressifs pour nettoyer l'appareil.

- Ne laissez JAMAIS le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un plan de travail. Tenez-le éloigné de surfaces chaudes (par exemple plaques de cuisson, fours, etc.).

INFORMATION TECHNIQUE

- L'information technique se trouve sur la plaque signalétique en bas de l'appareil.
- L'usage continuel max. est de 10 min.
- Le temps de pause entre deux usages est de 30 min.

AVANT LE PREMIER USAGE



- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Avant le premier emploi de l'appareil, il est recommandé de le nettoyer (voir 'Nettoyage).
- Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle qui est mentionnée sur l'appareil. Conformé aux consignes de sécurité, l'appareil doit être branché sur une prise de courant équipée d'une mise à la terre.

MONTAGE DE L'HACHOIR

- Déroulez entièrement le cordon électrique et placez l'appareil sur une surface plane et stable. Branchez la prise. Contrôlez la tension du réseau.
- Cliquez l'orifice de remplissage dans la fixation à vis. Remarquez les rainures prévues sur l'orifice de remplissage et sur la fixation à vis afin de monter correctement l'orifice de remplissage.
- Placer la vis dans la partie hachoir, avec la roue dentée vers l'intérieur.
- Appliquez la lame avec le côté tranchant vers l'extérieur. Assurez-vous que la lame est bien montée, sinon le hachoir peut être endommagé.
- Appliquez la grille de votre choix. Utilisez la grille fine pour de la viande crue, du poisson, des petites noix ou de la viande cuite. Utilisez la grille épaisse pour de la viande crue, du poisson, des noix, du fromage ferme ou des fruits séchés.
- Serrez bien l'écrou à collerette afin de fixer l'entier.

Par le montage incorrect de l'hachoir, les aliments peuvent être insuffisamment haches et la lame peut être endommagée.

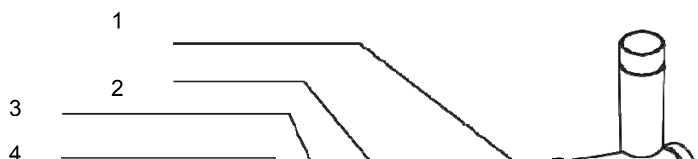
USAGE DE L'HACHOIR

- Montez le récipient pour aliments sur l'orifice de remplissage.
- Dégelez bien la viande congelée avant de la hacher. Coupez la viande en morceaux d'environ 2,5 cm.
- Mettez l'appareil en marche par moyen du bouton Arrêt/Marche.
- Utilisez le poussoir pour pousser les aliments, un par un, dans l'hachoir. Ne poussez pas trop fort, car l'hachoir pourrait s'endommager.
- Quand l'appareil s'arrête ou bloque durant l'usage, débranchez-le immédiatement. Retirez la prise de la fiche et démontez alors l'appareil (reprenez les différentes phases de 'montage du hachoir' en ordre inversé). Retirez ensuite d'éventuels morceaux d'aliments bloqués.

FONCTION SAUCISSE

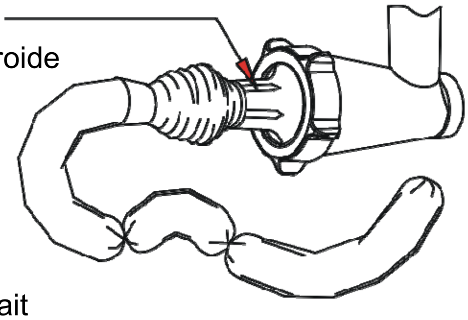
Montage

- Déroulez entièrement le cordon électrique et placez l'appareil sur une surface plane et stable. Branchez la prise. Contrôlez la tension du réseau.
- Cliquez l'orifice de remplissage dans la fixation à vis. Remarquez les rainures prévues sur l'orifice de remplissage et sur la fixation à vis afin de monter correctement l'orifice de remplissage.
- Placez la vis dans la partie hachoir, avec la roue dentée vers l'intérieur. Appliquez la plaque de séparation et ensuite l'embout à farce saucisse. Vous pouvez également utiliser les intestins pour faire des saucisses (voire 'Fonctionnement')
- Serrez bien l'écrou à collerette afin de fixer l'entier.



1. Raccordement pour accessoires
2. Partie hachoir
3. Plaque de séparation
4. Embout à farce saucisse
5. Ecrou à collerette

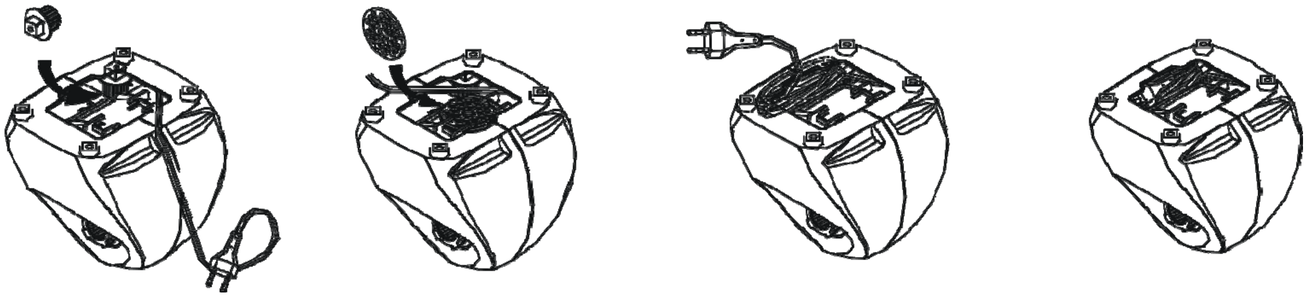
Fonctionnement



- Si vous utilisez de l'intestin, laissez-le tremper dans de l'eau froide pendant une demi heure. Ouvrez l'intestin sous de l'eau courante. Humidifiez alors l'embout à farce souhaité et recouvrez le de l'intestin.
- Mettez l'appareil en marche par moyen du bouton Arrêt/Marche.
- Utilisez le poussoir pour pousser les aliments, un par un, dans l'hachoir. Ne poussez pas trop fort, car l'hachoir pourrait s'endommager.
- Quand l'intestin est rempli, vous devez le retirer de l'embout à farce. Ne remplissez pas trop l'intestin.
- Vous faites des saucisses en tournant l'intestin farci à l'endroit désiré.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE
- Débranchez d'abord l'appareil et retirer la prise de la fiche. Ensuite démontez toutes les pièces.
- Ne JAMAIS immerger le manteau avec moteur dans l'eau ou autres liquides. Celui-ci doit être nettoyé avec un chiffon humide.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées dans de l'eau savonneuse chaude. L'utilisation d'un lave-vaisselle est fortement déconseillé puisque les nettoyants utilisés sont beaucoup trop agressifs.
- Frottez les grilles avec de l'huile végétale et enveloppez-les dans du papier sulfurisé afin d'éviter des décolorations et des taches de rouille.
- Les embouts peuvent facilement être rangés en dessous du manteau.

RANGEMENT DU HACHOIR
Le compartiment de rangement en dessous du manteau est prévu pour le rangement des accessoires souvent utilisés. Le cordon électrique se range également dans le compartiment de rangement.



CONDITIONS DE GARANTIE
La garantie prend cours à la date d'achat et est valable pendant 2 ans et n'est applicable que sur présentation de votre facture d'achat . La garantie expire irrévocablement et immédiatement si l'hachoir est utilisée d'une façon autre que domestique (ex. professionnel).
• La garantie couvre la réparation et/ou le remplacement gratuit des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques au cas où le défaut est imputable aux vices de construction, de fabrication ou de matériel.
• La garantie n'est valable que pour l'utilisateur initial.
• Les frais de port sont, tant à l'aller qu'au retour, à charge de l'acheteur.

Les cas suivants font échoir automatiquement la garantie :
• Un raccordement incorrect, p.e. une tension électrique excessive.
• Utilisation ou manipulations anormales ou abusives.
• Entretien insuffisant ou incorrect.
• Toute réparation ou modification par des personnes non mandatées en tant que fabricant.
• Appareils dont les numéros d'identification ont été effacés ou altérés.

CONSEILS UTILES
Vous devez retourner votre appareil chez un réparateur agrée ou votre point de vente dans les cas suivants:
*Si votre cordon électrique ou fiche est endommagé.
*Si votre appareil ne marche pas correctement.
*Si votre appareil est endommagé.
*Si votre appareil est défectueux.

ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

****

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung und die Sicherheitsmassnahmen andächtig bevor den Fleischwolf in Gebrauch zu nehmen! Bitte sorgfältig aufbewahren. Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen diesen Fleischwolf nicht benützen.

NL - DEUTSCH GEBRAUCHSANWEISUNG

Dieser Fleischwolf entspricht die Europäischen CE-Sicherheitsnormen.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN
- NIEMALS die Lebensmittel mit den Händen in den Füllschacht schieben. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stempel. Der Gebrauch von z.B. einem Löffel oder Spatel kann den Fleischwolf beschädigen. Falls die Lebensmittel festsitzen, zuerst das Gerät ausschalten und warten bis dem Motor komplett nicht mehr lauft. Dann die Zubehörteile auseinander holen um die Lebensmittel zu entfernen.
- NIEMALS Aufsätze verwenden die nicht mit diesem Gerät geliefert wurden.
- Entfernen Sie bevor das Mahlen zuerst Knochen, Knorpel und Sehnen vom Fleisch.
- Falls Sie Nüsse zerkleinern möchten, immer nur einige Nüsse gleichzeitig hinzufügen und warten bis der Schraube sie komplett mitgenommen hat bevor neue Nüsse hinzuzufügen.
- Die Lebensmittel in kleinen Stücken schneiden bevor das Mahlen sodass Sie besser im Füllschacht passen.
- Das Gerat nicht überlasten oder zu viel Kraft ausüben auf den Stempel um die Nahrung nach unten zu drücken.
- Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsfunktion. Falls das Gerät nicht funktioniert, brauchen Sie es zurück zu bringen an Ihrem Verkaufspunkt für Reparation.
- Dieses Gerät darf gebraucht werden von Kinder ab 8 Jahre, von physich, motorisch oder geistig behinderten Personen oder von Personen ohne die nötige Erfahrung oder Sachkunde, unter der Bedingung, daβ sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen damit sie das Gerät risikofrei gebrauchen können, und unter der Bedingung, daβ sie die betreffende Gefahr verstehen. Kinder sollen NICHT mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollen nicht von Kinder gemacht werden es wäre denn, sie sind minimum 8 Jahre alt und stehen unter Aufsicht. Das Gerät und der Schnur auβerhalb der Reichweite von Kinder halten.
- Versichern Sie sich, dass der Fleischwolfrichtig und vollständig zusammengesetzt ist. Das Gerät lässt sich aus Sicherheitsgründen nicht einschalten, wenn es nicht richtig zusammengesetzt ist.

- Arbeiten Sie nur auf trockenen, waagerechten Ebenen und festen Arbeitsflächen, die unter dem Gewicht des Geräts nicht kippen oder verschieben.
- NIEMALS Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Motor-Haus laufen lassen. Nur reinigen mit einem feuchten Tuch.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Arbeit mit dem Fleischwolf beendet haben und bevor Sie das Gerät zur Reinigung zerlegen.
- Arbeiten Sie NIEMALS mit dem Fleischwolf wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- NIEMALS Verlängerungskabel oder Tischsteckdose verwenden. Schließen Sie den Fleischwolf immer nur mit dem Netzkabel direkt an eine Wandsteckdose an.
- Das Gerät NIEMALS außer Hause verwenden.
- Verwenden Sie keine aggressive Reinigungsmittel.
- NIEMALS das Netzkabel über die Tisch- oder Tresenkante hängen lassen.
- Halten Sie das Netzkabel immer von heißen Oberflächen (zum Beispiel Kochplatten, Ofen) entfernt.

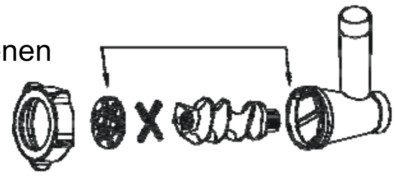
TECHNISCHE INFORMATION

- Die technische Information befindet sich auf dem Typenschild an die Unterseite des Gerätes.
- Der max. erlaubte ununterbrochene Gebrauch beträgt 10 Min.
- Die benötigte Zeit zwischen zwei Anwendungen beträgt 30 Min.

BEVOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Zuerst alle Verpackungen und Aufkleber entfernen.
- Es ist empfohlen jedes Teil vor ersten Gebrauch Grundig zu reinigen (siehe „Reinigung“).
- Kontrollieren Sie, ob der Netzstrom mit dem der Friteuse übereinstimmt. Den gesetzlichen Sicherheitsnormen gemäß, ausschließlich Netzstecker mit Erdung benutzen.

MONTAGE DES FLEISCHWOLF



- Die elektrische Schnur komplett ausrollen und das Gerät auf einen ebenen und festen Arbeitsflach platzieren. Den Stecker in die Steckdose stecken. Immer die Netzspannung kontrollieren.
- Der Füllschacht festklicken in der Öffnung des Motorteiles. Beachten Sie hierbei die dazu bestimmten Rillen am Füllschacht und an der Öffnung damit dem Füllschacht korrekt fest zu klicken.
- Die Schraube im Mahlteil montieren, mit dem weißen Zahnrad nach drinnen.
- Das Messer mit der Schneide nach draußen auf die Schraube platzieren. Beachten Sie dass das Messer gut montiert wird, sonst könnte der Fleischwolf beschädigt werden.
- Der gewünschte Rost montieren. Der feine Rost verwenden für rohes Fleisch, Fisch, kleine Nüsse oder gekochtes Fleisch. Der grobe Rost verwenden für rohes Fleisch, Fisch, Nüsse, Gemüse, harte Käse oder getrocknetes Obst.
- Das Ringmutter andrehen um das Ganze zu befestigen.

Durch eine verkehrte montage des fleischwolf kann es sein dass die lebensmittel nicht genügend gemahlen sind und kann sogar das messer stumpf werden.

GEBRAUCH DES FLEISCHWOLF

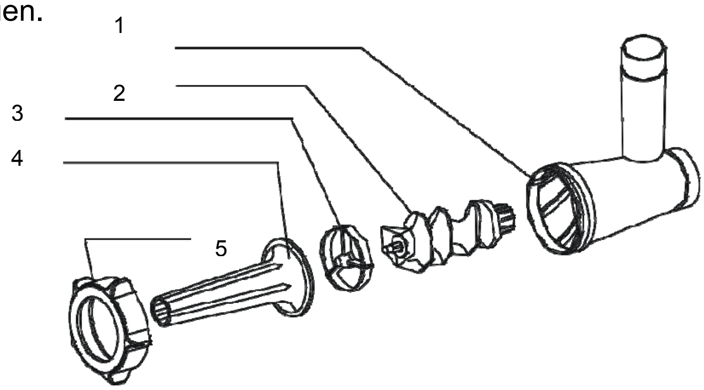
- Die Schale auf den Füllschacht montieren.
- Eingefriertes Fleisch gut auftauen bevor es im Fleischwolf zu mahlen. Das Fleisch in Stücken von ca. 2,5 cm schneiden.
- Das Gerät einschalten mittels den Ein/Aus Schalter.
- Der Stempel verwenden um die Lebensmittel ruhig, Stück für Stück, durch den Fleischwolf zu drücken. Nicht zu hart drücken da der Fleischwolf dann beschädigt sein könnte.
- Wenn das Gerät während dem Gebrauch aussetzt oder blockiert, immer das Gerät sofort ausschalten. Der Stecker aus die Steckdose heraus nehmen und dann das Gerät demontieren (die verschiedenen Schritten aus ‚Montage des Fleischwolf' wiederholen in umgekehrter Folge). Dann das eventuell blockierte Lebelsmittel entfernen.

WURSTFÜLLFUNKTION

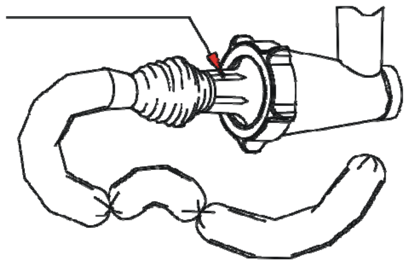
Montage

- Die elektrische Schnur komplett ausrollen und das Gerät auf einen ebenen und festen Arbeitsflach platzieren. Den Stecker in die Steckdose stecken. Immer die Netzspannung kontrollieren.
- Der Füllschacht festklicken in der Öffnung des Motorteiles. Beachten Sie hierbei die dazu bestimmten Rillen am Füllschacht und an der Öffnung damit dem Füllschacht korrekt fest zu klicken.
- Die Schraube im Mahlteil montieren, mit dem weißen Zahnrad nach drinnen.
- Das Trennschild montieren und danach den Wurstfüllaufsatz. Wünschgemäss können Sie auch Darm verwenden für das Machen von Würste (siehe ‘Arbeitsweise’)
- Das Ringmutter andrehen um das Ganze zu befestigen.

1. Anschluss für Zubehörteile
2. Schraube vom Mahlteil
3. Trennplatte
4. Wurstfüllaufsatz
5. Ringmutter



Arbeitsweise



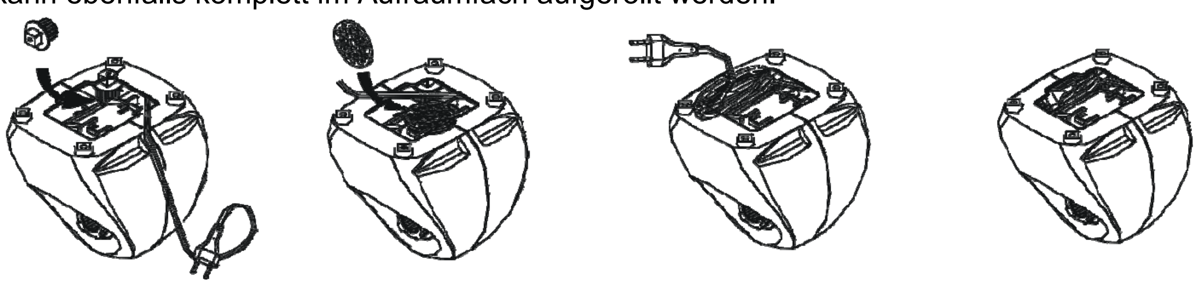
- Falls Sie Darm verwenden, dieser zuerst eine halbe Stunde in kaltes Wasser weichen lassen. Dann der Darm öffnen unter fließendes Wasser. Der gewünschte Wurstfüllaufsatz befeuchten und der Darm hinüber den Aufsatz ziehen.
- Das Gerät einschalten mittels den Ein/Aus Schalter.
- Der Stempel verwenden um die Lebensmittel ruhig, Stück für Stück, durch den Fleischwolf zu drücken. Nicht zu hart drücken da der Fleischwolf dann beschädigt sein könnte.
- Wann der Darm voll ist, dieser vom Wurstfüllaufsatz entfernen. Der Darm mit nicht zu viel Fleisch füllen.
- Würste machen Sie durch den gefüllten Darm auf den gewünschten Platz zu drehen.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Das Gerät ausschalten und der Stecker aus die Steckdose herausziehen. Dann die verschiedenen Zubehörteile auseinander nehmen.
- Das Gehäuse mit Motor NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten untertauschen. Das Gehäuse sollte mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.
- Alle andere Zubehörteile können in heißem Spüllmittellauge. Das Gebrauch eines Geschirrspüller wird am sehrsten abgeraten da die gebrauchten Reinigungsmittel zu aggressiv sind.
- Die Roste einreiben mit Pflanzenöl und in fettundurlässiges Papier drehen um verfärben/rosten zu vermeiden.
- Die Aufsätze können einfach an die Unterseite des Gehäuse aufgeräumt werden.

DAS GERÄT AUFRÄUMEN

Das Aufräumfach ist geeignet für das Aufräumen von viel gebrauchten Zubehörteile. Die elektrische Schnur kann ebenfalls komplett im Aufräumfach aufgerollt werden.



GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie beginnt mit dem Ankaufstag und belauft sich auf 2 Jahre und gilt nur nach Vorlage Ihrer Ankaufsrechnung. Die Garantie verfallt unwiderruflich und sofort wenn der Entsafter für Zwecke anders als haushaltlich angewandt wird (z.B. professionell).

• Die Garantie deckt Reparatur und/oder Ersatz aller Teile, die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material- und Fabrikationsfehler anerkannt werden.
• Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer.
• Die Portokosten für den Hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.
Die Garantie **Die Garantie entfällt automatisch bei :**
• Einem nicht korrekten Anschluß, z.B. übermäßig starke Netzspannungsschwankungen.
• Nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung.
• Fehlende oder missbräuchliche Pflege.
• Geräte, die von nicht autorisierten Personen, verändert oder repariert wurden.
• Geräte, deren Kennummern beseitigt oder verändert wurden.

PRAKTISCHE HINWEISE

In den folgenden Fällen brauchen Sie das Gerät sofort bei einem anerkannten Reparaturhandwerker oder Ihrem Verkaufspunkt hereinzubringen:

* Wenn die elektrische Schnur oder Steckdose beschädigt ist.
* Wenn Ihr Gerät nicht gebührendermaβen arbeitet.
* Wenn Ihr Gerät beschädigt ist.
* Wenn Ihr Gerät defekt ist.

UMWELTSCHUTZ

Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen.

J. van RATINGEN NV
Industriezone Kiewit - Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
info@vanratingen.com - www.vanratingen.com
V2012-06